



Alfredo Positano  
13/09/2023

# Rapport d'évaluation

# Scores

N°	Score	Note
1	RSE Global	68
2	Social et Gouvernance	63
3	Environnement	72

## 1 - PILIER Social et Gouvernance

### 1.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Hygiène, Santé et sécurité des employés	50
2	Qualité de vie des employés	50
3	Santé, sécurité et confidentialité des clients	59
4	Respect des Droits de l'Homme	34
5	Lutte contre la corruption	100
6	Accessibilité des offres et relation clients	92
7	Relations éthiques et équitables avec les prestataires	59
8	Diversité et inclusion	71
9	Développement socio-économique des territoires	50
10	Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine	75
11	Accompagnement au changement	88

### 1.2 - NOTES DES QUESTIONS ET BONNES PRATIQUES

#### 1.2.1 - Hygiène, Santé et sécurité des employés

Question	Note	Bonne pratique
Prenez-vous des mesures pour garantir l'hygiène de vos espaces de travail ?	50	Pour atteindre ce niveau, vous avez une stratégie et un plan d'actions pour garantir la santé et la sécurité de vos employés

Question	Note	Bonne pratique
Prenez-vous des mesures pour garantir la sécurité de vos employés ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez une stratégie et un plan d'actions pour garantir la santé et la sécurité de vos employés
Prenez-vous des mesures pour garantir la santé de vos employés ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez une stratégie et un plan d'actions pour garantir la santé et la sécurité de vos employés
Proposez-vous des mesures favorisant la protection sociale de vos salariés ?	<b>50</b>	Vous proposez plusieurs actions allant au-delà des mesures réglementaires.

### 1.2.2 - Qualité de vie des employés

Question	Note	Bonne pratique
Proposez-vous des solutions pour faciliter l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous proposez quelques actions (aménagement du temps de travail, télétravail, cours / salle de sport, yoga, conciergerie, crèche...) allant au-delà des mesures réglementaires.
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la motivation et la reconnaissance de vos employés ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous cultivez la confiance avec vos équipes et proposez diverses actions coordonnées (communication bilatérale, reconnaissance orale et matérielle...) pour favoriser la motivation et la reconnaissance de vos employés.
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la collaboration et l'esprit d'équipe ?	<b>50</b>	
Mettez-vous en place un management par objectif ?	<b>50</b>	Dans votre fonctionnement, vous utilisez le management par objectif dans la majorité des événements.

Question	Note	Bonne pratique
Mettez-vous en place un système de promotion en interne ?	<b>50</b>	Vous avez un système d'évaluation annuelle avec chacun de vos employés qui vous permet d'identifier leurs attentes et de les mettre en perspective avec les besoins de l'entreprise.

### 1.2.3 - Santé, sécurité et confidentialité des clients

Question	Note	Bonne pratique
Prenez-vous des mesures pour garantir la santé et la sécurité de vos clients ?	<b>75</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez défini un plan d'actions garantissant la santé et la sécurité de vos clients / participants sur l'ensemble de vos événements. Vous mesurez son efficacité grâce à différents indicateurs.
Entrenez-vous des actions pour gérer les risques cyber sécurité sur votre base clients ?	<b>0</b>	
Prenez-vous des mesures pour garantir la qualité et la conformité des produits utilisés et/ou distribués ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, l'ensemble des produits utilisés et/ou distribués lors de vos événements sont référencés et traçables. Vous utilisez X% de produits ayant des certifications responsables.
Informez-vous vos clients sur la qualité sanitaire de vos produits et/ou services ?	<b>75</b>	C'est intégré à vos pratiques, vous le faites sur l'ensemble de vos événements.
Comment estimez-vous le niveau d'accessibilité de vos installations pour les personnes présentant un handicap ?	<b>75</b>	Vous avez une stratégie RSE et un plan d'actions intégrant l'accessibilité de vos locaux et de vos événements aux personnes en situation de handicap.

### 1.2.4 - Respect des Droits de l'Homme

Question	Note	Bonne pratique
----------	------	----------------

Prenez vous des mesures pour éviter les risques de non-respect des Droits de l'Homme sur l'ensemble de votre activité ?	<b>50</b>	Vous allez au-delà des mesures réglementaires avec la mise en place d'un ou plusieurs outils (Charte des droits de l'homme, Code de conduite, Code Ethique...) que vous faites signer à vos différentes parties prenantes.
Avez-vous mis en place des politiques correctives en cas d'atteinte constatée aux droits de l'Homme, tel que le déférencement ?	<b>0</b>	Si un problème est survenu sur un événement, vous avez apporté une action corrective.

### 1.2.5 - Lutte contre la corruption

Question	Note	Bonne pratique
Avez-vous mis en place des dispositifs de lutte contre la corruption ?	<b>100</b>	

### 1.2.6 - Accessibilité des offres et relation clients

Question	Note	Bonne pratique
Votre politique tarifaire est-elle équitable et transparente ?	<b>75</b>	Vous avez construit votre grille tarifaire en prenant en compte la capacité à payer de vos clients.
Proposez-vous des offres écoresponsables à un tarif abordable ?	<b>100</b>	
Optimisez-vous la qualité de vos relations avec vos clients ?	<b>100</b>	

### 1.2.7 - Relations éthiques et équitables avec les prestataires

Question	Note	Bonne pratique
Vos pratiques commerciales sont-elles responsables ?	<b>75</b>	Sur la majorité de vos événements et dans la gestion de votre entreprise, vous avez une stratégie qui assure que vos pratiques commerciales sont responsables et vous communiquez vos pratiques d'achats responsables à vos clients / fournisseurs / partenaires.

Question	Note	Bonne pratique
Prévenez-vous les risques de dépendance économique de vos fournisseurs ?	<b>100</b>	
Êtes-vous attentifs aux conditions de travail de vos fournisseurs et sous-traitants ?	<b>100</b>	
L'engagement RSE des fournisseurs est-il pris en compte dans vos critères de sélection ?	<b>0</b>	Vous êtes attentifs à quelques engagements environnementaux de vos fournisseurs (tri et gestion des déchets, maîtrise de consommation d'eau et d'électricité, et les actions minimales exigée par la réglementation dans votre domaine d'activité.)
Avez-vous des actions de sensibilisation pour intégrer la RSE dans leurs politiques internes et externes ?	<b>0</b>	Vous avez sensibilisez à la RSE au moins un prestataire cette année.

### 1.2.8 - Diversité et inclusion

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous l'employabilité des seniors et des jeunes ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous proposez des actions qui respectent les mesures réglementaires. Vous intégrez des stagiaires et/ou apprentis avec un système de rémunération adéquate et favorisez le développement de leurs connaissances et compétences en entreprise.
Favorisez-vous l'équité hommes-femmes ?	<b>50</b>	Vous vous assurez d'une égalité salariale entre les hommes et les femmes à poste et compétences égales.
Favorisez-vous l'employabilité de personnes de culture différente ?	<b>100</b>	
Votre organisation a-t-elle une politique relative au handicap ?	<b>100</b>	
Favorisez-vous l'inclusion ?	<b>75</b>	

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous l'égalité des chances ?	<b>50</b>	Vous employez régulièrement des apprentis et/ou du public fragilisé.

### 1.2.9 - Développement socio-économique des territoires

Question	Note	Bonne pratique
Participez-vous à la création d'emplois ou au développement des compétences sur les territoires où vous êtes implantés ?	<b>50</b>	Vous avez au moins un collaborateur qui habite à moins de 30 kms de votre entreprise et/ ou vous formez régulièrement vos collaborateurs.
Contribuez-vous au développement économique des territoires ?	<b>50</b>	Vous avez une politique salariale équitable et un programme de redistribution des bénéfices.
Contribuez-vous, par vos actions et investissements, au développement de la société ?	<b>50</b>	Vous participez au développement d'un ou plusieurs projets environnementaux et/ou sociaux grâce au mécénat, mécénat de compétences ou en partenariat avec d'autres organisations (entreprises, institutions, associations...).

### 1.2.10 - Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine

Question	Note	Bonne pratique
Développez-vous votre capital humain en assurant le développement des compétences de chaque employé ?	<b>50</b>	Vous formez vos employés et assurez le développement de leurs compétences d'année en année.
Participez-vous au respect et au maintien des cultures et des savoir-faire ?	<b>100</b>	
Participez-vous à la valorisation du patrimoine local ?	<b>75</b>	Vous communiquez sur les lieux emblématiques de votre région ou des régions où vous organisez des événements pour inciter le public à découvrir le patrimoine local.

## 1.2.11 - Accompagnement au changement

Question	Note	Bonne pratique
Sensibilisez-vous vos collaborateurs, prestataires, consommateurs, ou clients aux enjeux du Développement Durable ?	<b>100</b>	
Prenez-vous en compte les attentes de vos parties-prenantes dans les processus de décision de votre organisation ?	<b>75</b>	Vous avez identifié l'ensemble de vos parties prenantes (employés, clients, fournisseurs, partenaires, média, Etat, Environnement) et vous maintenez un dialogue adapté avec chacun (emails, rencontres, appels...). Ce qui vous permet de faire évoluer votre stratégie en fonction de leurs attentes.
Etes-vous engagés dans une démarche de Responsabilité Sociale de votre Entreprise (RSE) ?	<b>75</b>	Vous avez une stratégie RSE et un plan d'actions associé que vous mettez à jour régulièrement.
Communiquez-vous l'impact de vos actions et décisions à vos différents publics ?	<b>100</b>	

## 2 - PILIER Environnement

### 2.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Achats responsables	<b>65</b>
2	Gestion des consommations d'énergie	<b>75</b>
3	Gestion des consommations d'eau	<b>75</b>
4	Gestion des déchets	<b>60</b>
5	Gestion du gaspillage alimentaire	<b>63</b>
6	Gestion des émissions de GES	<b>100</b>

### 2.2 - NOTES DES QUESTIONS ET BONNES PRATIQUES

#### 2.2.1 - Achats responsables

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous les produits de saison ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous proposez un certain pourcentage de votre carte avec des recettes issues de produits de saison sur chacun de vos événements.
Favorisez-vous les produits locaux ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous utilisez un certain pourcentage de produits locaux sur chacun de vos événements. Vous communiquez sur la provenance des produits sur la carte des menus. Vous pouvez aussi faire partie d'un collectif de restaurateurs favorisant l'utilisation de produits locaux.
Apportez-vous une attention à la traçabilité de vos produits ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez établi un document qui liste la provenance et le type de certifications que possèdent les principaux produits que vous utilisez sur vos événements.
Proposez-vous des denrées alimentaires et boissons labellisées (Agriculture Biologique, Label Rouge...)?	<b>50</b>	Vous avez identifié les produits de votre carte qui sont éligibles à des certifications et vous avez introduit un certain pourcentage de produits labélisés dans la plupart des menus de vos événements.
Tenez-vous compte de la biodiversité dans le choix de vos produits ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous favorisez les protéines végétales dans vos menus et utilisez uniquement des produits respectant la biodiversité en proposant des menus variés sans aucune espèces menacées d'extinction et avec des variétés à remettre au goût du jour. Vous communiquez sur les bienfaits de vos menus qui respectent la biodiversité.
Vous souciez-vous des pratiques agricoles liées à la production de vos matières premières ?	<b>75</b>	
Votre matériel (fours, réfrigérateurs, plaques...) est-il éco responsable ?	<b>100</b>	

Question	Note	Bonne pratique
Faites-vous appel à des fournisseurs locaux pour votre matériel ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez élaboré une cartographie identifiant l'ensemble de vos fournisseurs répondant à tous vos besoins en termes de matériel, selon un nombre de kilomètre (du plus proche au plus éloigné). Vous travaillez avec plus de 50% de vos fournisseurs localement.
Mettez-vous en place des actions d'optimisation d'usage pour le matériel acheté (location, mutualisation) ?	<b>100</b>	
Avez-vous une charte d'achats responsables que vous communiquez à vos fournisseurs et partenaires ?	<b>100</b>	

### 2.2.2 - Gestion des consommations d'énergie

Question	Note	Bonne pratique
Mettez-vous en place des actions permettant d'optimiser votre consommation d'électricité (éclairage, réfrigération, climatisation, chauffage...) ?	<b>50</b>	Vous avez l'habitude de choisir des équipements à faible consommation énergétique et vous adoptez aussi des pratiques qui permettent de réduire votre consommation d'électricité et faire des économies sur le long terme (signalétique, sensibilisation des équipes...).
Mettez-vous en place des actions permettant de limiter votre consommation directe de carburant (livraison, transports, déplacements)	<b>100</b>	

### 2.2.3 - Gestion des consommations d'eau

Question	Note	Bonne pratique
----------	------	----------------

Optimisez-vous la consommation d'eau lors de la phase de préparation des menus ?	<b>75</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez calculé votre empreinte eau et mis en place un plan d'actions vous permettant de réduire à la fois votre consommation d'eau visible et invisible. L'eau invisible est celle que l'on ne voit pas mais qui est utilisée sur l'ensemble du cycle de vie des produits que nous consommons. Elle représente 95% de notre consommation d'eau quotidienne. Un français utilise environ 150 litres d'eau par jour pour sa consommation et environ 4000 litres d'eau non visible ou virtuelle utilisée pour produire les biens qu'il consomme. L'alimentation est notre impact le plus important sur l'eau.
Optimisez-vous la consommation d'eau dans vos bureaux ou lieux d'activité ?	<b>75</b>	
Avez-vous identifié et réduit les consommations d'eau des postes qui consomment le plus (nettoyages, plonge...) ?	<b>75</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez choisi vos prestataires et votre matériel en fonction de leurs critères environnementaux (ex : étiquetage énergétique A+++, A++, A+) et vous avez investi dans un système de récupération des eaux de pluie. Vous avez une démarche d'amélioration continue qui vous permet de réduire le gaspillage alimentaire tout au long de l'année.

#### 2.2.4 - Gestion des déchets

Question	Note	Bonne pratique
Avez-vous mis en place un système de tri, de collecte et de recyclage de vos déchets ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous devez, à chaque événement, mettre en place des consignes spécifiques. Vous devez également développer votre propre signalétique qui permet de simplifier les consignes sur ces pratiques.
Favorisez-vous l'optimisation des conditionnements et des emballages ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous devez utiliser systématiquement des conditionnements et emballages recyclés, recyclables et/ou réutilisables.
Favorisez-vous la dématérialisation de vos outils de communication, de promotion ou autres ?	<b>50</b>	

Question	Note	Bonne pratique
Participez-vous, en temps normal (hors crise sanitaire) à la suppression du matériel à usage unique (bouteilles, vaisselles...) ?	<b>100</b>	

### 2.2.5 - Gestion du gaspillage alimentaire

Question	Note	Bonne pratique
Optimisez-vous la quantité de denrées alimentaires préparées ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez optimisé la gestion des flux de denrées alimentaires lors de vos événements en veillant par exemple à ne pas mettre trop de nourriture sur les buffets. Vous avez également sensibilisé l'ensemble de vos équipes pour optimiser ses pratiques et assurer un résultat.
Menez-vous des actions pour la collecte, le don ou le réemploi des denrées alimentaires non consommées ?	<b>75</b>	Pour atteindre ce niveau, il vous faut privilégier les associations (qui proposent des services de récupération de denrées alimentaires non consommées ) ayant une implantation existante à proximité du lieu de l'évènement. Vous pouvez aussi intégrer ce service à toutes vos prestations et sensibiliser vos clients à la question.

### 2.2.6 - Gestion des émissions de GES

Question	Note	Bonne pratique
Réalisez-vous la mesure de votre empreinte carbone ?	<b>100</b>	
Avez-vous mis en œuvre des actions pour réduire vos émissions de Gaz à effet de Serre (GES) ?	<b>100</b>	

Évaluation réalisée et attestée par **Beevent** sur la base de vos réponses.

Date : 13/09/2023